

# Soupe à l'oignon gratinée Tante Judith au Fromage d'Alpage



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



## Ingrédients

Fromage : 150 grs [Fromage D'Alpage](#) très sec  
250 grs : oignons  
120 grs : pain de seigle (8 tranches)  
50 grs : beurre ou huile  
15 grs : farine  
5 dl : lait  
3,5 dl : vin blanc sec  
3 dl : eau  
1 dl : crème concentré de bouillon  
1 cl : Worcestershire sauce  
2 : oeufs  
Sel, poivre, cayenne.

## Préparation

Taillez 8 tranches de pain de seigle rassis. Râpez le fromage. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Epluchez et détaillez les oignons en minces rouelles. Chauffez séparément jusqu'à ébullition, d'une part, 35 cl de vin blanc sec, que vous faites flamber, d'autre part, l'eau et le lait mélangés. Ecartez du feu, mettez en réserve. Dans un poêlon ou une poêle à frire, faire chauffer 50 grs de beurre ou d'huile, jetez-y les oignons émincés. Laissez-les tomber sans roussir. Poudrez d'une grosse cuillère de farine en pluie. Dispersez à la mouvette, mouillez avec 5 cl de vin flambé, assaisonnez (sel et poivre). Liez le fond en remuant. Ajoutez l'eau, le lait et le reste du vin, un peu de concentré de bouillon et 1 cuillerée à café de sauce anglaise (facultatif) en remuant pour bien mélanger les ingrédients. Laissez reprendre l'ébullition et cuire 10 minutes. Ajoutez la vrème, mélangez-la. Dans la poêle, faites dorer à l'huile les tranches de pain de seigle. Egouttez-les sur un linge. Durant ce temps, râpez un morceau de vieux fromage d'alpage, de sbrinz ou du parmesan. Maniez-le avec les jaunes d'oeufs, tartinez les rôties de pain avec cet appareil. Versez le potage dans la soupière. Posez en surface les tartines de fromage. Enfourez, faites gratiner 10 minutes en haut du four à 280°. On peut faire gratiner les rôties tartinées à part, les déposer au fond des assiettes et verser le bouillon dessus.